

Peningkatan Kapasitas KWT Seroja Desa Serang melalui Pengembangan Inovasi Produk Turunan Stroberi

¹⁾Atika Wildatun Hidayat *, ²⁾Julia Trisnawati Duha, ³⁾Indah Nur Azizah

^{1, 2, 3} Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

*email korespondensi: atika.hidayat@mhs.unsoed.ac.id

Abstract

Despite an abundant strawberry harvest, Serang Village in Purbalingga Regency has yet to optimally transform this commodity into value-added products. To address this issue, the PPK Ormawa team from Universitas Jenderal Soedirman conducted a community empowerment initiative aimed at enhancing the capacity of the Seroja Women Farmers Group (KWT) through the development of innovative strawberry derivative products. Employing the Participatory Rural Appraisal (PRA) framework, the program integrated focus group discussions (FGDs), hands-on production mentoring, and post-production assistance encompassing pricing strategies, packaging, and marketing. This initiative successfully established strawberry pie as the village's signature product. The outcomes demonstrated a successful transfer of knowledge, as evidenced by the participants' ability to independently produce high-quality jam and pastries. Furthermore, the program fostered a sense of local ownership, unlocked commodity-based business opportunities, and empowered rural women toward achieving economic independence. To ensure long-term program sustainability, future interventions must focus on strengthening business management capacity and digital marketing strategies.

Keywords: Strawberry, Participatory Training, Product Innovation, Community Empowerment

Abstrak

Desa Serang, Kabupaten Purbalingga memiliki produksi stroberi yang melimpah, namun belum dioptimalkan menjadi produk bernilai tambah. Untuk mengatasi hal tersebut, tim PPK Ormawa dari Universitas Jenderal Soedirman melakukan kegiatan pengabdian masyarakat guna meningkatkan kapasitas Kelompok Wanita Tani (KWT) Seroja melalui pengembangan produk turunan stroberi yang inovatif. Menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA), program ini mengintegrasikan diskusi kelompok terfokus (FGD), pendampingan produksi secara langsung, serta bantuan pascaproduksi yang mencakup penentuan harga, pengemasan, dan pemasaran. Kegiatan ini berhasil menetapkan pai stroberi sebagai produk khas desa tersebut. Hasil pengabdian menunjukkan adanya keberhasilan transfer pengetahuan, di mana para peserta mampu memproduksi selai dan pai berkualitas secara mandiri. Selain itu, inisiatif ini menumbuhkan rasa kepemilikan lokal, membuka peluang bisnis berbasis komoditas, dan memberdayakan perempuan perdesaan menuju kemandirian ekonomi. Untuk menjamin keberlanjutan program jangka panjang, tindak lanjut di masa mendatang harus fokus pada penguatan kapasitas manajemen bisnis dan strategi pemasaran digital.

Kata Kunci: Stroberi, Pelatihan Partisipatif, Inovasi Produk, Pemberdayaan Masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Serang merupakan salah satu desa di Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga, Provinsi Jawa Tengah yang terletak di lereng Gunung Slamet pada ketinggian sekitar 1.200-1.600 meter di atas permukaan laut dengan suhu rata-rata 18-22°C. Kondisi agroklimat yang sejuk serta ketersediaan lahan pertanian yang luas menjadikan desa ini sebagai salah satu sentra produksi hortikultura di Kabupaten Purbalingga. Dari total luas wilayah sekitar 3.052,94 hektare, sebanyak 1.245,07 hektare atau 43,26% dimanfaatkan sebagai lahan pertanian produktif. Desa Serang memiliki jumlah penduduk sebanyak 8.435 jiwa, dengan sebagian besar masyarakat bekerja pada sektor pertanian, sehingga kegiatan pertanian menjadi tulang punggung perekonomian desa.

Komoditas hortikultura unggulan yang dihasilkan Desa Serang meliputi stroberi, nanas, kubis, cabai, seledri, caisim, dan wortel yang dipasarkan ke berbagai wilayah, seperti Banyumas Raya, Jakarta, dan Bandung. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021-2022, produk tanaman sayuran dan buah-buahan semusim di Kecamatan Karangreja mencapai 1.274,018 kuintal. Hasil panen tersebut telah dipasarkan hingga berbagai wilayah, seperti Banyumas Raya, Jakarta, dan Bandung. Namun demikian, sebagian besar komoditas masih dipasarkan dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah produk relatif rendah dan pendapatan petani sangat bergantung pada fluktuasi harga pasar (Salsabila & Silvia, 2024). Padahal, pengolahan hasil hortikultura menjadi produk pangan olahan yang dapat meningkatkan nilai jual, memperpanjang masa simpan, serta menciptakan identitas produk lokal yang lebih kompetitif.

Di sisi lain, Desa Serang juga memiliki potensi pariwisata yang berkembang melalui keberadaan destinasi wisata D'las yang mampu menarik rata-rata sekitar 2.000 wisatawan setiap hari. Tingginya jumlah kunjungan wisatawan merupakan peluang strategis untuk memasarkan produk khas desa sebagai oleh-oleh. Namun, peluang tersebut belum dimanfaatkan secara optimal sebagai media promosi maupun pemasaran produk unggulan masyarakat. Produk hortikultura yang melimpah belum banyak dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Serang, sehingga peluang peningkatan ekonomi masyarakat dari sektor pariwisata masih belum optimal.

Pengembangan produk olahan berbasis komoditas hortikultura menjadi salah satu strategi yang dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian sekaligus dapat memperkuat identitas produk lokal (Ritonga et al., 2026). Diversifikasi produk tidak hanya mampu memperpanjang umur simpan komoditas, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing, memperluas pangsa pasar, serta mengurangi ketergantungan terhadap penjualan produk segar (Rachmah et al., 2026). Keberadaan destinasi wisata D'las dapat menjadi pasar potensial bagi pemasaran produk olahan tersebut sehingga tercipta sinergi antara sektor pertanian dan pariwisata dalam mendukung pembangunan ekonomi desa.

Selain dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas pertanian, pengembangan produk olahan juga berpotensi menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu melalui kegiatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Keterlibatan kelompok perempuan dalam proses pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk yang diharapkan mampu meningkatkan kapasitas kewirausahaan, memperluas kesempatan kerja, serta menambah pendataan rumah tangga. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan hortikultura yang memiliki kualitas, daya saing, dan identitas sebagai oleh-oleh khas Desa Serang sehingga potensi pertanian dan pariwisata yang dapat dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan Peningkatan Kapasitas KWT Seroja Desa Serang melalui Pengembangan Inovasi Produk Turunan Stroberi yang dilaksanakan oleh Tim Organisasi Mahasiswa (Ormawa) Unit Klinik Tani Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman dalam kegiatan Program Penguatan Kapasitas Ormawa (PPK Ormawa) yang dilaksanakan pada bulan Juli-November 2025. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Serang, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.

Kegiatan ini menerapkan metode participatory rural appraisal (PRA). Metode ini menekankan aksi partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam proses identifikasi, penggalan potensi, perencanaan, dan pelaksanaan kegiatan (Rahmat & Mirnawati, 2020). Secara teoritis, prinsip dasar PRA yaitu menekankan bahwa masyarakat lokal memiliki pengetahuan dan pengalaman yang paling memahami kondisi riil wilayahnya, sehingga fasilitator bersifat sebagai pendamping, bukan mendikte arah kegiatan (Hudayana, et al., 2019; Rachmah et al., 2024; Zulkifli et al., 2025). Dalam kaitannya dengan kegiatan ini, penerapan PRA memastikan bahwa proses pengembangan inovasi produk turunan stroberi di Desa Serang dirumuskan bersama anggota KWT sesuai dengan kapasitas, sumber daya yang tersedia, dan kebutuhan riil mereka, sehingga dapat menjamin rasa memiliki (*sense of ownership*) dan dapat memastikan keberlanjutan program pasca-kegiatan. Kelompok sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini yaitu 9 orang anggota KWT Seroja Desa Serang.

Mekanisme pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan penggalan potensi bahan baku komoditas lokal dan penentuan produk turunan yang akan dikembangkan melalui focus group discussion (FGD) bersama anggota KWT Seroja. Selanjutnya dilakukan pendampingan langsung dalam proses produksi produk yang telah disepakati, meliputi pemberian materi teknis, pelatihan dan praktik produksi secara langsung oleh anggota KWT Seroja didampingi oleh tim pelaksana. Tahapan terakhir yaitu evaluasi dan pendampingan pasca-produksi berupa penentuan harga jual, kemasan dan label produk, serta pengenalan saluran pemasaran untuk memastikan produk yang dihasilkan memiliki nilai jual dan dapat diakses oleh konsumen secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan *focus group discussion* (FGD) yang dilaksanakan pada hari Senin, 1 September 2025. FGD ini dihadiri oleh 9 orang anggota

KWT Seroja dan 12 orang anggota tim pelaksana PPK Ormawa. Selama kegiatan ini para peserta aktif mendiskusikan potensi komoditas lokal yang akan dikembangkan dan jenis produk yang akan diproduksi. Berdasarkan hasil diskusi maka disepakati bahwa komoditas utama yang akan dikembangkan adalah buah stroberi lokal Desa Serang yang memang selama ini belum termanfaatkan dengan maksimal. Pengolahan yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dari buah stroberi tersebut adalah dengan mengubahnya menjadi pai stroberi yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Serang.

Tahapan identifikasi potensi lokal kelompok sasaran perlu dilakukan dengan metode partisipatif supaya program yang disusun dapat sesuai dan selaras dengan kebutuhan dan kapasitas kelompok sasaran (Zunaidi, 2024). Penerapan pendekatan PRA dalam kegiatan ini penting khususnya karena dapat menumbuhkan rasa memiliki (*sense of ownership*) pada diri setiap anggota kelompok sasaran (Mardiana et al., 2020). Jika masyarakat telah dilibatkan sejak tahap awal penggalan potensi dan perumusan kebutuhan lokal, mereka tidak hanya memposisikan diri sebagai penerima program, melainkan turut merasa memiliki dan bertanggung jawab atas keberhasilan program tersebut (Susanto et al., 2025). Rasa kepemilikan dapat menjadi fondasi yang kuat untuk mendorong keberlanjutan (*sustainability*) program di masa depan (Arafah et al., 2025).

Sebelum melakukan kegiatan pendampingan langsung kepada kelompok sasaran, tim pelaksana PPK Ormawa melakukan uji coba resep untuk pembuatan produk turunan pai stroberi. Kegiatan uji coba ini dilaksanakan sebanyak 2 kali, yaitu pada tanggal 11 dan 12 September 2025 untuk memastikan takaran resep yang akan digunakan sudah tepat dan sesuai. Selanjutnya, pada tanggal 16 September dan 1 November 2025 dilakukan pelatihan pembuatan produk turunan. Pelatihan ini dirancang sebagai tindak lanjut dari hasil diskusi KWT dan tim pelaksana PPK Ormawa yang telah mengidentifikasi kebutuhan masyarakat akan peningkatan nilai ekonomi produk stroberi. Kegiatan pelatihan ini diisi oleh tim pelaksana PPK Ormawa. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah stroberi menjadi produk turunan yang bernilai ekonomi tinggi (Safitri, 2024). Dengan diolahnya stroberi menjadi produk turunan, maka para petani dan pengusaha lokal dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT, karena produk turunan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku mentah.

Kegiatan pelatihan diawali dengan sesi penyampaian materi oleh tim pelaksana PPK Ormawa yang menjelaskan terkait alat dan bahan yang digunakan dan teknik pengolahan stroberi yang akan dilakukan. Materi juga mencakup pembahasan mengenai pemilihan bahan baku yang baik, proporsi bahan tambahan seperti gula dan perasan lemon sebagai sumber asam nitrat yang memengaruhi pembentukan gel, cita rasa, warna, dan daya simpan produk (Suliartini et al., 2024). Keterlibatan langsung peserta dalam praktik pengolahan produk stroberi diharapkan dapat meningkatkan retensi pengetahuan dan keterampilan teknis.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan melakukan praktik langsung pembuatan produk stroberi yang dipandu oleh tim pelaksana PPK Ormawa. Produk yang akan dibuat pada pelatihan ini adalah pai stroberi, yang diawali dengan pembuatan selai stroberi dan dilanjutkan dengan pembuatan adonan pai. Peserta melakukan proses pembersihan stroberi dari daun dan batang, lalu dilanjutkan dengan

menghancurkan stroberi secara kasar di dalam wadah menggunakan whisk. Stroberi dimasukkan ke dalam panci dan dipanaskan dengan api kecil, kemudian gula dan perasan lemon ditambahkan secukupnya. Stroberi lalu diaduk hingga mengental dan gula yang ada larut. Apabila warna selai sudah berubah menjadi merah gelap, selai bisa langsung didinginkan lalu dikemas pada cup berukuran 100 mL.

Selanjutnya dilakukan pembuatan adonan pai yang diawali dengan mencampur gula halus, margarin, dan kuning telur dengan bantuan mixer selama ± 2 menit. Tepung terigu lalu dimasukkan yang disusul dengan penambahan garam dan ekstrak vanilla. Setelah semuanya telah tercampur dengan rata, lalu diaduk menggunakan spatula dan dilanjut diuleni dengan tangan yang bersih. Cetakan pai lalu disiapkan dengan mengoleskan margarin. Adonan ditimbang seberat 20 gr dan dimasukkan ke dalam cetakan lalu bagian bawah adonan ditusuk menggunakan garpu. Selai yang telah selesai dibuat lalu dimasukkan ke dalam adonan yang telah berada di dalam cetakan sebanyak 7 gr. Oven lalu dipanaskan selama ± 10 menit, kemudian pai dipanggang dengan suhu $\pm 160^{\circ}\text{C}$, ± 45 menit. Setelah pai matang, keluarkan pai dan didinginkan. Ketika pai telah dingin, keluarkan pai dari cetakan.



Gambar 1. Proses pembuatan pai stroberi



Gambar 2. Pai stroberi

Pelatihan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan teknis peserta dalam mengolah stroberi menjadi produk bernilai tambah (Rahim, 2024), tetapi juga memperluas wawasan mengenai pentingnya diversifikasi produk sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian. Melalui rangkaian kegiatan teori dan praktik, peserta memperoleh pengetahuan mengenai tahapan pengolahan yang baik, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan produk yang sesuai dengan standar mutu. Tahapan terakhir kegiatan berupa evaluasi dan pendampingan pascaproduksi yang mencakup penentuan harga jual, pemilihan kemasan dan penyusunan label produk, serta pengenalan berbagai saluran pemasaran. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik, tetapi juga memiliki nilai jual dan dapat dipasarkan secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pelaksana PPK Ormawa Unit Klinik Tani melalui pelatihan pembuatan pai stroberi sebagai produk turunan dari potensi hortikultura di Desa Serang berhasil meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan teknis anggota KWT Seroja. Anggota KWT Seroja mendapatkan wawasan baru mengenai peluang usaha dengan memanfaatkan potensi komoditas lokal yang belum diolah secara maksimal. Kegiatan ini juga menjadi wadah untuk memberdayakan perempuan desa dengan mendorong kemandirian ekonomi dan meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu, produk olahan yang dihasilkan dari program ini juga dapat menjadi identitas oleh-oleh khas Desa Serang untuk para wisatawan yang berkunjung ke Desa Serang. Sebagai tindak lanjut, kegiatan ini perlu diikuti dengan penguatan kapasitas dalam manajemen usaha dan perluasan jejaring pemasaran digital supaya dapat lebih keberlanjutan dan ekonomi kelompok sasaran dapat terjaga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Belmawa Kementerian Pendidikan Tinggi Sains dan Teknologi serta LPPM Universitas Jenderal Soedirman yang telah memberikan pendanaan bagi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Program PPK ORMAWA Tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Arafah, N. N., Inayah, D. R., & Amalia, A. (2025). Pendampingan Eco-Cengkok: Gerakan Hijau untuk Desa Berkelanjutan dan tangguh. *COMMUNA: Journal of Community and Local Wisdom*, 1(1), 11-22.
- Hudayana, B., Kutaneegara, P. M., Setiadi, S., Indiyanto, A., Fauzanafi, Z., Nugraheni, M. D. F., & Yusuf, M. (2019). Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk Pengembangan Desa Wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul. *Bakti Budaya*, 2(2), 3.
- Mardiana, T., Warsiki, A. Y. N., & Heriningsih, S. (2020). Menciptakan Peluang Usaha Ecoprint Berbasis Potensi Desa dengan Metode RRA dan PRA. *KoPeN: Konferensi Pendidikan Nasional*, 2(1), 282-288.
- Rachmah, M. A., Novitasari, D., & Ilma, A. F. N. (2025). Diversifikasi produk olahan nanas untuk peningkatan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat Desa Karangjengkol Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4), 4951-4958.
- Rachmah, M. A., Budiyo, B., Sunendar, S., & Sriningsih, E. (2024). Penganekaragaman Sumber Nafkah Petani Sekitar Hutan Di Desa Kemutug Lor: Participatory Rural Appraisal. *Kirana: Jurnal Komunikasi dan Penyuluhan Pertanian*, 5(1)
- Rahim, A. 2024. Inovasi olahan stroberi untuk menambah mutu produk petani Desa Eran Batu, Kabupaten Enrekang. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 5(1): 417-424.
- Rahmat, A., & Mirnawati, M. (2020). Model participation action research dalam pemberdayaan masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62-71.
- Ritonga, M., Triansyah, F. A., Thania, A. C., Lubis, N. P. S., Lumbantoruan, A. C., & Dani, A. R. (2026). Strategi dan Solusi Pengembangan Usaha Perkebunan Jeruk untuk Meningkatkan Daya Saing: Studi Kasus Perkebunan Jeruk Salit di Kabanjahe. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, 5(1), 97-107.

- Safitri, D. N. 2024. Penerapan teknologi tepat guna dalam peningkatan produktivitas dan diversifikasi produk stroberi di Lumbung Strowberi Sarangan. *Jurnal IMPACT: Inovasi Masyarakat dan Penerapan Cipta*, 3(2): 72-74
- Salsabila, A., & Silvia, V. (2024). Dinamika pasar pertanian: Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi harga dan produksi produk pertanian. *JSSTEK-Journal of Science and Technology Studies*, 2 (1), 82-89.
- Suliatini, N. W. S., Nangurman, R. J. R., Rahil, A. W., Nafiatun, F., & Setiawan, W. (2024). Sosialisasi dan pelatihan pengolahan stroberi menjadi produk selai stroberi. *Jurnal Pepadu*, 5(2): 214-222.
- Susanto, D. A., Triandini, P., Taufik, Y., Rauf, A., Wahyudi, Z., Putridiani, S. A., & Fussalam, Y. E. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat*. CV. Edu Akademi.
- Zulkifli, L., Rachmah, M. A., Ilma, A. F. N., & Budiyoko, B. (2025). Participatory Rural Appraisal Dalam Perancangan Kegiatan Budidaya Padi Organik Di Kelurahan Sumpiuh Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 1088–1095. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.5389>
- Zunaidi, A. (2024). Metodologi pengabdian kepada masyarakat pendekatan praktis untuk memberdayakan komunitas.